



1. Bayerische Fleischerschule verabschiedet Absolventen

(red) Kürzlich sind in einem Festakt im Zeughaus der Förderer den Absolventinnen des Meisterkurses und des Fleischsommelierkurses der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut (1. BFS) die Meisterbriefe und Zertifikate überreicht worden. Barbara Zinkl-Funk, Schulleiterin und Geschäftsführerin der Fleischerschule, zeigte sich sichtlich stolz auf die Teilnehmer: „Ihr seid die Fach- und Führungskräfte, die unsere Branche so händeringend sucht.“ Vor knapp 100 Gästen gratulierte sie allen im Namen des gan-

zen Teams zur bestandenen Prüfung. Insgesamt 24 Teilnehmer aus ganz Deutschland, der Schweiz und Österreich büffelten zwölf Wochen im 454. Meisterkurs (Bild). Vier anspruchsvolle Theorie- und Praxisanteile forderten die Teilnehmer. Doch ihr Ehrgeiz und Fleiß machte sich bezahlt, mit einer Bestehensquote von 100 Prozent. Der umfangreiche Lehrplan mit über 500 Stunden umfasste im Praxisteil unter anderem Themen wie Zerlegen und Wurstproduktion und im Theorieteil beispielsweise Buchführung und Le-

bensmittelhygiene. Ebenfalls verabschiedet wurden 14 Teilnehmer der neuntägigen Weiterbildung zum Fleischsommelier aus Bayern, Baden-Württemberg und Nordrhein-Westfalen und Österreich. In diesem Kurs wurde Fleisch in allen seinen Facetten beleuchtet und kennengelernt. Es wurde gelehrt, Fleischerzeugnisse zu analysieren, zu interpretieren, Methoden kennengelernt, diese Qualitätseigenschaften auszuloben und ihren Kunden näherzubringen.

Foto: 1. Bayerische Fleischerschule Landshut